

RINGKASAN

Proses Sortasi Teh Hitam CTC Di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, Malang. Giananda Saktika Kusuma Raga, NIM B31211604, Tahun 2024, 87 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto S.T.,M.Sc (Dosen Pembimbing).

Magang dilaksanakan selama 4 bulan dimulai pada 04 September hingga 24 Desember 2023 di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, Malang. Lokasi Magang berada di Jalan Bodean Putuk, Toyomarto, Kecamatan Singosari. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang yaitu melakukan observasi, wawancara serta mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari, Malang. Kegiatan yang dilakukan selama proses Magang dimulai dari pemetikan daun teh, perawatan tanaman teh dan proses pengolahan pucuk teh menjadi bubuk teh yang siap untuk didistribusikan. Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai industri/ perusahaan serta mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus.

PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari merupakan salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dalam bidang perkebunan dengan membudidayakan tanaman teh dengan luas total lahan 1.144,32 Ha yang terbagi atas 3 afdeling yaitu afdeling Wonosari, Gebug Lor dan Randu Agung. Proses panen yang ada di PTPN XII Kebun Wonosari dimulai dari pembudidayaan tanaman, pemeliharaan tanaman, pemetikan manual hingga mekanis. Sedangkan untuk proses pengolahan teh hitam dimulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan uji indrawi.

Sortasi adalah proses memisahkan partikel bubuk teh berdasarkan mutunya. Input sortasi merupakan hasil dari pengeringan. Partikel yang keluar dari mesin VFBD (*Vibro Fluid Bed Dryer*) belum menjadi mutu, hal ini dikarenakan bahan baku yang masih tercampur sehingga diperlukan adanya proses sortasi. Tujuan dilakukannya sortasi adalah memisahkan teh kering menjadi beberapa grade yang sesuai dengan standar, menyeragamkan bentuk,

ukuran dan warna pada masing-masing grade, serta membersihkan teh dari serat dan debu teh. Perbedaan teh tiap grade didasarkan pada ukuran partikel dan kandungan serat yang terdapat pada masing-masing grade. Semakin kecil ukuran teh maka rasa yang dihasilkan juga semakin sepat, karena ukuran partikel mempengaruhi kelarutan pada saat teh diseduh. Berikut ini adalah Beberapa jenis teh yang dihasilkan yaitu , Mutu 1:BP,PF,PD,D1,FANN. Mutu 2 : D2 Dan Mutu Lokal :BMC.

Hasil kegiatan Magang dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih tentang kegiatan proses pra panen hingga proses pengolahan teh hitam mulai dari penerimaan pucuk, pelayuan dan turun layu, penggilingan, oksidasi enzimatis, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan serta uji indrawi. Mahasiswa juga mampu meningkatkan keterampilan dalam mengoperasikan mesin pra panen maupun mesin yang ada pada proses pengolahan secara langsung dengan berpedoman kepada SOP yang telah dibuat di PTPN XII Kebun Wonosari, Malang.